



"Schawarma"-Hähnchen-Pfanne

mit zweierlei Dips und Zucchini



30-40min



2 Personen

Schawarma, ein Gericht der arabischen Küche, ist inzwischen auch in Deutschland bekannt und beliebt. Das kleingeschnittene Hähnchenfleisch sorgt zusammen mit frischem Gemüse bei deinen Geschmacksknöpfen für eine wahre Würzexplosion! Dazu gibt es frische Dips aus Tahin-Sesampaste und Kräutern.

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 1 Pizzateig ¹
- Frische Petersilie & Minze
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tomate
- 1 Zucchini
- 1 Packung Tahini
- 1 Packung Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Ober-/Unterhitze oder Grill
- große Pfanne
- Knoblauchpresse
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 770kcal, Fett 28.2g, Kohlenhydrate 74.7g, Eiweiß 48.8g



1. Brote backen

Den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze oder Grill vorheizen. Den **Pizzateig** samt Papier auf ein Backblech geben und vierteln, mit 1-2EL Olivenöl bestreichen. Dann ca. 5-8Min. im Ofen goldgelb backen und warm halten.



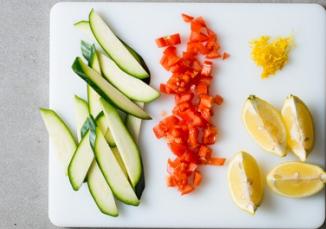
4. Hähnchen anbraten

Die **Hähnchenstreifen** in einer großen Pfanne ca. 3-4Min. scharf anbraten, dann die **Zucchini** hinzufügen und weitere ca. 3-4Min. mitbraten.



2. Hähnchen würzen

Inzwischen die **Hähnchenbrust** in dünne Streifen schneiden und mit dem **Gewürz** und 1-2EL Olivenöl vermengen.



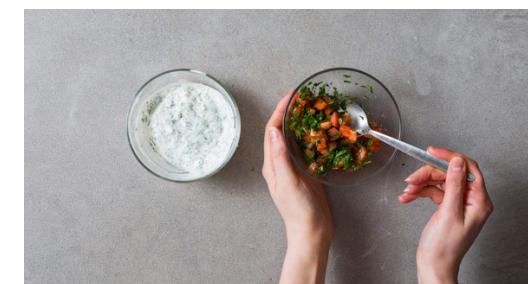
3. Gemüse schneiden

Die **Zucchini** längs halbieren und in dünne, schräge Scheiben schneiden. Die **Tomate** in feine Würfel schneiden. Die **Schale der Zitrone** abreiben und den **Rest** in **Spalten** schneiden.



5. Sauce mischen

Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse pressen oder sehr fein hacken. Die **Hälften des Knoblauchs** mit **Tahini** und der **Hälften des Joghurts** verrühren, mit **1-2TL Zitronenabrieb**, Salz, Pfeffer und etwas **frischen Zitronensaft** aus den **Spalten** abschmecken.



6. Salsa mischen

Die **Minze** vom Stängel streifen und mit **Petersilie samt Stängel** fein hacken. Die **Hälften der Kräuter** mit **restlichen Knoblauch**, Salz, Pfeffer und **restlichem Joghurt** mischen. Die **restlichen Kräuter** mit den **Tomatenwürfel** sowie etwas Salz mischen. Das **Hähnchen-Gemüse** mit **Brot, Tomaten, Zitronenspalten** und **Dips** servieren.